MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO EMPOTRABLE HANNOVER

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 444 8000
www.albintrotter.cl • e-mail: atencioncliente@albintrotter.cl

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por técnicos autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible.

ALBIN
Trotter

INDICE

1. Características Técnicas y Divisiones del Horno ____ 2
2. Informaciones Importantes de Seguridad ____ 3
3. Instalación ____ 3
4. Introducción al Panel de Control ____ 7
5. Uso del Horno ____ 7
6. Mantención y Limpieza ____ 10
7. Información para Trasladar ____ 11
8. Qué hacer antes de llamar al Servicio Técnico Autorizado ____ 12

Muchas gracias por haber elegido este producto. Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente antes de utilizar este aparato.

Por favor revise su producto por si ha tenido cualquier defecto o carezca de algo. Si usted encuentra una falla sucedida por el traslado, por favor contáctese con el departamento de ventas donde compró el producto o el negocio de la región que le envió su producto.

Nosotros esperamos que usted utilice su horno en buenas condiciones.

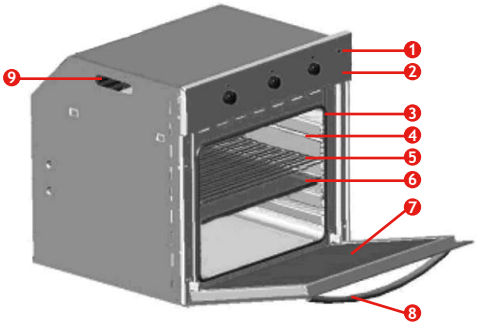
IMPORTANTE:
ESTE CATALOGO VIENE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE INCLUYEN OTROS MODELOS CON DISTINTAS CARACTERISTICAS. POR FAVOR VERIFIQUE LAS CARACTERISTICAS DE SU PRODUCTO AL APLICAR LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE CATALOGO

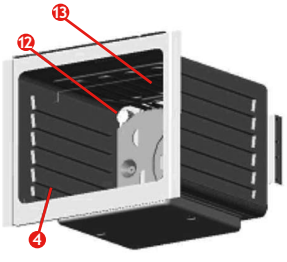
CARACTERISTICAS TECNICAS MODELO 13551

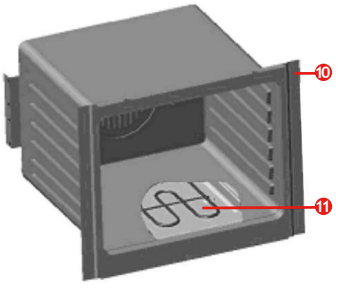
Color	Inoxidable
Termostato (C)	50-280
Reloj Digital	NO
Cavidad (Psc)	1
Volumen del Horno (lt)	66
Potencia del Horno (W)	2500
Potencia Grill (W)	2000
Voltaje (V)	230 / 16 A
Frecuencia (Hz.)	50-60
Ventilador	NO
Clase de Energía Eficiente	A
Consumo de Energía (Convencional) (Kilowatt – hora)	0,76
Consumo de Energía (Fuerza del Aire Conv.) (Kilowatt-hora)	0,75
Peso (Kg)	37
Ancho(mm)	600
Largo(mm)	560
Altura(mm)	590

PARTES DEL HORNO

1. Luz indicadora de encendido
2. Panel de Control
3. Burlete del Horno
4. Encaje bandeja y parrilla
5. Parrilla
6. Bandeja
7. Puerta del Horno
8. Manilla de la Puerta
9. Manilla del Costado
10. Interior del Horno
11. Resistencia Inferior
12. Lámpara del Horno
13. Resistencia Superior “Grill”







INFORMACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este horno electrónico empotrable está fabricado para ser usado en preparaciones normales de comidas en casa. Por favor no lo use con otros propósitos.

INSTALACION

- Este aparato debe ser instalado por personal calificado, de acuerdo a las instrucciones del fabricante y para los pertinentes estándares de seguridad.
- Este aparato es pesado. Tenga cuidado cuando lo mueva.
- Retire todo el embalaje, películas protectoras y aceites del aparato antes de ser usado por primera vez.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico cumpla con el tipo declarado en la chapa de ración.
- No intente modificar el aparato de ninguna manera.
- El uso de voltaje de su horno es 230 Volt – 50 Hz.

Advertencia: Este aparato debe ser conectado a tierra. Cuando usted haya terminado de cocinar, asegúrese de que todos los controles estén en posición OFF (apagado).

- Por favor verifique si su instalación eléctrica esta a tierra o no. Si no lo está, hágalo con un técnico eléctrico capacitado.
- **Debe ser usado mín. 16 A enchufe para conexión eléctrica de su horno.**
- Por favor asegúrese de que el enchufe de su horno no se queme accidentalmente y además si es tirado el cordón de energía, el alambre a tierra será tirado fuera al último. Si donde reside no hay un sistema de conexión a tierra, la compañía productora no es responsable por el daño eventual.
- **La conexión puede sólo ser hecha por la compañía de Servicio Autorizado Albin Trotter o un experto autorizado de servicio al cliente.**
- Para conectar el horno eléctrico al suministro de energía, por favor utilice un cordón de tamaño 3 x 1.5 mm2.
- **Para la longitud de aislamiento de seguridad del cordón de energía, éste no debe exceder los 2 metros de largo.**
- **La conexión del horno está en la pared de atrás de éste.**

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

- Este aparato fue diseñado para ser operado por adultos. No le permita a los niños jugar cerca o con el aparato.
- El aparato se calienta cuando esta en uso. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se enfríe.
- Los niños también pueden herirse tirando sartenes o contenedores del aparato.
- **Antes de usar su producto retire los materiales de embalaje del horno. No olvide retirar cartones de los lados de las bandejas y rejillas y la totalidad de palos en el frente del panel. Los materiales de embalaje pueden ser un peligro para los niños.**

Atención: Los riesgos de quemadura son altos especialmente en niños pequeños. La puerta del horno, las partes del interior y el vapor existente están calientes durante el uso. Ellos están expuestos a quemaduras por calor o líquidos hirviendo. Por eso se requiere alejar a los niños del horno a una distancia apropiada. Los niños más grandes pueden usar el horno pero bajo la mirada de un adulto.

Atención: Peligros de Quemadura. Elementos calientes; el horno o accesorios están muy calientes durante el uso de éste, por lo tanto, por favor siempre use ropa de cocina o guantes resistentes al calor al sostener las bandejas y tenga cuidado al sacar una bandeja, por el riego a quemaduras.

- Antes de usar el aparato por primera vez, retire cualquier protector interior, lave el horno y los accesorios en agua caliente con detergente, para retirar la capa de aceite protectora que poseen. Aún así, la primera vez que utilice el horno o el grill puede llamar su atención un olor desagradable y algo de humo.
- Apague el suministro eléctrico antes de cambiar la ampolleta de la lámpara del horno (si corresponde).

DURANTE SU USO

- No use este aparato si está en contacto con agua. No intente usar el aparato con las manos mojadas.
- Asegúrese que las perillas de control estén en la posición APAGADO “OFF” cuando no este en uso.
- Cuando cocine cosas pesadas, por ejemplo, pavos, no tire la bandeja del horno hacia fuera con el alimento si este continua sobre la bandeja, podría haber un riesgo de volcarse.
- Nunca coloque cosas directamente en la base del horno o cubra la base del horno con lámina fina metálica, porque estos elementos en la base podrían causar sobrecalentamiento.
- Nunca use el aparato para calentar una habitación.
- Las partes del horno pueden estar muy calientes cuando usa la parrilla. Por favor mantenga a los niños pequeños alejados y no toque elementos calientes dentro del horno.
- Otras superficies del horno pueden estar calientes durante el uso del grill o el trabajo común del aparato.

DURANTE SU USO

- Utilice incluso guantes cuando retire utensilios para alimento del horno o el grill. El horno/grill y los utensilios estarán muy calientes cuando este en uso.
- No coloque ninguna cosa dentro del girador. Los utensilios usados durante la cocción deberían sólo ser puestos dentro del girador cuando estén fríos.
- La puerta del horno debe siempre cerrar apropiadamente. Mantenga limpias las áreas de sellado de la puerta.
- Presionando para abrir la cubierta del horno con objetos pesados, pueden causas daño o desperfecto sobre las bisagras de la tapa del horno.
- No utilice lámina de aluminio para cubrir el plato del grill, o ponga cosas cubiertas en lámina metálica debajo del grill, puesto que podría crearse un peligroso fuego. La luz reflectada incluso podría dañar algún elemento.
- No utilice el horno con el panel de la puerta de vidrio interior retirada.
- No deje la puerta un poco abierta como un escalón para alcanzar un armario o vitrina más arriba.
- Después de usar el horno, por favor seque las gotas de vapor con un paño, las cuales se puedan formar sobre la cubierta del horno por las altas temperaturas.
- No bloquear la ventilación del horno de ninguna manera, lo cual puede provocar un peligroso incendio.
- Cuando abra la puerta del aparato, tenga cuidado, evite el contacto con la piel, por cualquier vapor que pueda salir escapar del horno.
- Comida perecible, cosas plásticas y aerosoles pueden ser afectados por el calor y debería no ser puestos encima o alrededor del aparato.

SERICIO

- La conexión de cables de los aparatos cerca del horno pueden dañar y hacer corto circuito si tienen contacto con partes calientes del horno. Los cables de otros aparatos deben estar suficientemente distanciados del horno. Cuando el cordón de energía es dañado, por favor contáctese con el servicio autorizado para cambiarlo por uno nuevo.
- Este aparato puede sólo ser reparado por el servicio técnico autorizado Albin Trotter

INSTALACION DEL HORNO EMPOTRABLE

FIG. 1

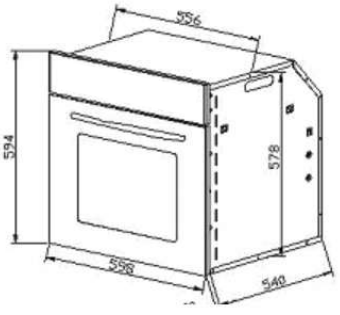
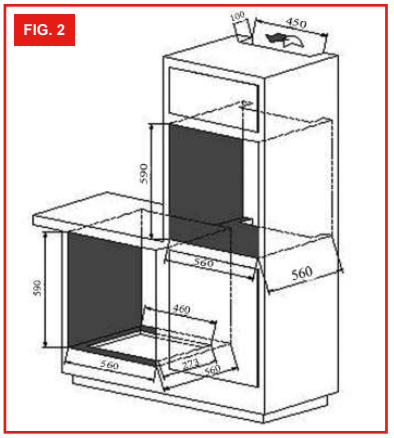


FIG. 2



La instalación debe ser hecha por un técnico autorizado. Las instrucciones a continuación guiarán a un técnico autorizado para instalar el Horno Empotrable de acuerdo a la ley y estándares que estén en vigor.

INSTRUCCIONES

- Las dimensiones y materiales del mueble o armado del horno empotrable que será instalado debe ser apropiado y soportar el calor en aumento.
- En una correcta instalación es requerido prevenir cualquier contacto con partes eléctricas o partes aisladas debido al fin del trabajo.
- Los materiales de aislamiento o partes que son usadas para aislar se deben sujetar fuertemente para prevenir que se salgan con cualquier herramienta.
- No es recomendado que usted instale su aparato cerca del refrigerador o congelador.
- Si una cocina es instalada sobre su horno, los cables eléctricos de la cocina y horno deben estar debidamente separados por seguridad y para desmantelar fácilmente si es requerido.
- Instale su aparato en una posición que le deje alcanzar los cables de alimentación eléctrica.
- No ubique el cable de alimentación eléctrica cerca o en contacto con superficies calientes. No apriete el cable con la puerta del horno.

FIG. 3

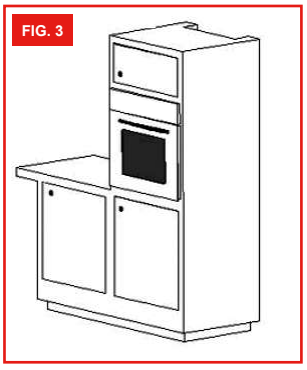
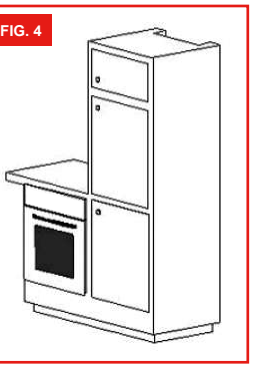


FIG. 4

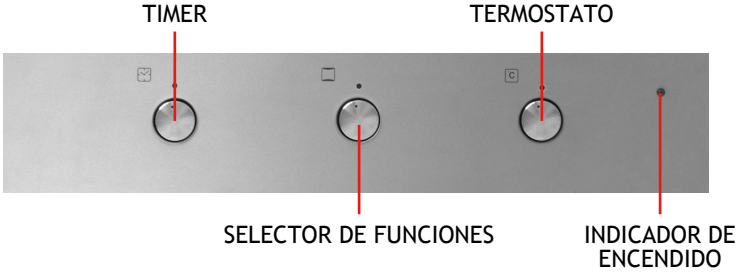


Medidas del Horno en figuras 1 y 2.

Fotos de la instalación del Horno, en las figuras 3 y 4.

INTRODUCCION AL PANEL DE CONTROL

Este horno cuenta con perillas retráctiles las cuales al presionarlas salen y se pueden ver las distintas funciones. Una vez seleccionada la función pueden volver a su posición o simplemente dejarla hacia a fuera.



UTILIZACION DEL HORNO

CONTROL DE INTERRUPTORES DEL HORNO
El indicador de la señal luminosa estará encendido junto con el interruptor del termostato. Cuando el calor interior del horno alcance el valor colocado, el termostato corta el circuito y la luz se apaga. Cuando el calor es más bajo del valor colocado, el termostato se enciende nuevamente y el indicador de luz se enciende nuevamente.

Durante el funcionamiento inicial de su horno, un aroma desagradable se generará por el aislamiento de materiales y los elementos calentados. Para evitar esto, antes de cocinar en el horno hágalo funcionar a 250°C por 45 minutos sin colocar ninguna bandeja.

TIMER
El timer posse la función OFF (apagado), ON (encendido) y la opción de elegir entre 10 y 90 minutos.
En la función OFF el horno no encenderá.
En la función ON el horno se podrá encender y utilizar hasta que se vuelva a la posición OFF.
Al eligir la función tiempo (entre 10 a 90 minutos) el horo entrará en funcionamiento y cuando llegue a la posición 0 este se apagará y se activará una señal acústica

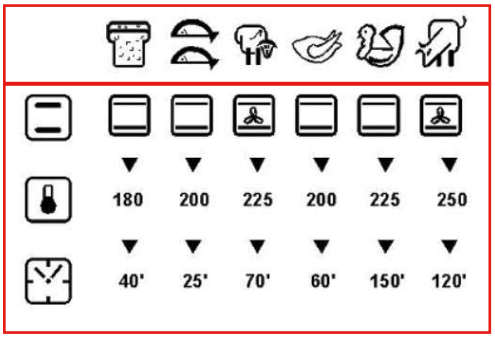
UTILIZACION DEL HORNO

SELECTOR DE FUNCIONES

	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
0	Cerrado	Horno no activado
	Actuación del Calentamiento superior	Termostato, señal de activación y calentamiento superior comienza a funcionar
	Activación del Calentamiento inferior	Termostato, señal de activación y calentamiento inferior comienza a funcionar
	Activación de los elementos de Calentamiento superior e inferior	Termostato, señal de activación y calentamiento superior e inferior comienza a funcionar
	Activación del Grill	Termostato, señal de activación y el Grill comienza a funcionar. El botón del termostato debe estar en la posición Max.

TERMOSTATO
Con esta perilla usted podrá elegir la temperatura deseada entre 0 y 250°C. Una vez que el horno llegue a la temperatura seleccionada este se cortará automáticamente. Cuando baje unos 5°C aproximadamente, el horno se encenderá nuevamente para llegar a la temperatura seleccionada.

DIAGRAMA DE PREPARACION SEGUN TIPOS DE ALIMENTOS



UTILIZACION DEL HORNO

DIAGRAMA DE PREPARACION SEGUN TIPOS DE ALIMENTOS

COMIDAS	RECIPIENTE	POSICION DE COCCION		POSICION DEL TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCION	
		calentador superior e inferior	calentador superior e inferior + ventilador		calentador superior e inferior	calentador superior e inferior + ventilador
Torta(molde 5 personas)	Molde metal de 18-22 cm d.	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Galletas (12 personas)	Bandeja grande	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Panecillos (10 personas)	Bandeja grande	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Torta(20 personas)	Bandeja grande	2-3	3	150-180	25-35	20-25
Pie de serrin (8 porciones)	Bandeja grande	2-3	3	200-210	25-35	20-25
Spaghetti (8 personas)	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Pizza (8 personas)	Bandeja grande	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Carne vacuno asada (8 personas)	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	250	110-120	120
Carne cordero asada (8 personas)	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	225	70-80	70
Pollo frito	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	200	60	50-80
Pescado	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	200	25	15-20

NOTA: Estos valores pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias. Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los ingredientes.

MANTENCION Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE SU HORNO

- Antes de comenzar la limpieza, desenchufar el aparato de la red eléctrica. Si su horno está caliente, espere hasta que se enfríe.
- No use medios que rayaren el esmalte o superficies pintadas. Use medios de limpieza en crema o líquidos, que no contengan agentes fuertes.
- El líquido derramado en el horno puede causar daño a las superficies esmaltadas cuando ellos se queman. Limpie apropiadamente los líquidos derramados.
- No use medios de limpieza corrosivos cuando limpie el panel de control.
- Nunca toque el vidrio cuando el horno este caliente.
- Retire cubiertas sobre el horno. Lave y enjuague con agua jabonosa.

LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERIORES DE SU HORNO

- Antes de comenzar la limpieza, desenchufar el aparato de la red eléctrica y retirar las bandejas. Limpiar las partes del interior con un paño remojado en jabón. Límpielo con un paño húmedo nuevamente y seque con otro.
- No utilice agentes de limpieza secos o en polvo. Limpie la superficie del vidrio con agentes de limpieza para vidrios.
- No utilice cepillos duros, de acero, madera o instrumentos afilados, como cuchillos cuando limpie las partes interiores del horno.
- Retire el vidrio frontal de a tapa desatornillando las partes fijas, usando un desatornillador, y retire el vidrio interior, para lavarlo y enjuagarlo. Después de secarlo, ubique el cierre hermético apropiadamente y reinstale el vidrio.

PUERTA DEL HORNO Y TOMADOR

Antes de limpiar la puerta del horno, le aconsejamos de seguir los pasos para separar la puerta del horno del conjunto.

- Abra la puerta del horno hasta el final. Desmonte el seguro de la bisagra levantándolo con la ayuda de un destornillador. (fig. 5)
- Lleve el seguro en dirección de la puerta. (fig. 6 y fig. 7)
- Realice los procesos anteriores en ambas bisagras.
- Levante suavemente la puerta con ambas manos y luego tirela hacia fuera. (fig. 8)
- Limpie las partes de vidrio del horno con agua caliente y con un paño suave.
- Para reinstalarla realice el proceso a la inversa.

Asa de la puerta

- Inspeccione este tomador en periodos regulares. Si se requiere limpiar este, no usar materiales abrasivos.
- Si el tomador es dañado, inmediatamente contáctese con el servicio de asistencia técnica. No utilice el horno hasta reparado el tomador.

MANTENCION Y LIMPIEZA

DESARMADO DEL VIDRIO INTERIOR DE LA PUERTA

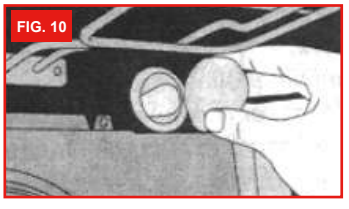
FIG. 9

Retire estos cuatro tornillos, luego levante levemente el vidrio y tire hacia abajo.

CAMBIO DE LA AMPOLLETA DEL HORNO

- Desatornille el casquillo.
- Girar la ampolleta arreglando el vidrio del mostrador, en dirección del sentido de las agujas del reloj para retirarla.
- Para separar la ampolleta del armado total, gírela en dirección hacia el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque la nueva ampolleta que usted obtuvo del servicio autorizado, en el lugar de la antigua ampolleta.

FIG. 10



INFORMACION ACERCA DE LA TRANSPORTACION

En caso de transportar, sostengalo verticalmente y no coloque nada sobre él.

EN LA TRANSPORTACION

Guarde la caja de su horno original. Lleve su horno con la caja original. Siga instrucciones de transporte señaladas en la caja.
Para mantener la puerta de su horno fuera de posibles daños durante el transporte, colocar palos delgados de 1 – 1,5 cm de grosor, cartón o papel en la puerta interior de vidrio del frente del horno con cinta adhesiva al nivel de las bandejas.
Para ubicar los materiales de embalaje observe las siguientes figuras.

FIG. 11

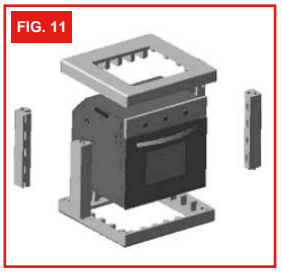
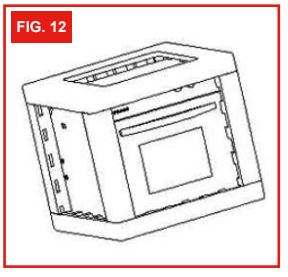


FIG. 12



Si su horno no tiene una caja original, tome las precauciones acerca de los posibles daños de las paredes externas, vidrio, pintura, esmaltado o las superficies de acero.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA

Por favor haga los siguientes controles antes de llamar al servicio autorizado.

Si el horno no calienta
Enchufe su producto; puede ser que no este enchufado a tierra; su fusible puede haber dado un golpe; el contador puede no ajustarse en modelos que tienen contador.

Si el horno no funciona
Por favor compruebe que el botón del horno este ajustado a la función en los modelos multifuncionales.

Por favor compruebe que el botón de temperatura este ajustado.

Por favor compruebe el fusible del enchufe del horno o el fusible principal para estar seguro de su funcionamiento.

Si la ampolleta interior del horno no enciende
Compruebe si hay electricidad; si la lámpara funciona o no está funcionando. Lea el Manual del Usuario para cambiarla.

Aumento y disminución de temperaturas no dejan lograr una cocción regular
Compruebe las ubicaciones, posición del termostato y tiempo de cocción de la lista de su Manual del Usuario.

Si continúan los problemas en su producto, por favor llamar al servicio de asistencia Técnica Albin Trotter.

SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

CIUDAD	TECNICO	TELEFONO	DIRECCION
SANTIAGO	EMSETEC LIMITADA	600 444 8000	LOURDES # 728 QUINTA NORMAL
ARICA	VICTOR BARRERA	58 231018	VICUÑA MACKENNA # 907
IQUIQUE	MARIO OTAROLA	57 380025	LOS CHUNCHOS # 3586
ANTOFAGASTA	ROBERTO LAU	55 268883	PRAT # 789
	VICTOR CATALDO	55 268463	AGUSTO DALMAR # 968 SECTOR GRAN VIA
CALAMA	ADOLFO GARCIA		CERRO JARDIN # 2937 VILLA ESMERALDA
COPIAPO	HECTOR SARABIA	52 213302	TENIENTE MERINO # 1354, POBLACION BALMACEDA
LA SERENA	FERID ZAMUR (CENTRO ACUARELA)	51 225229 51 227287	BALMACEDA # 373
VIÑA DEL MAR	LUIS TOLEDO	32 2397928 32 2330348	6 ORIENTE # 1256
	MIGUEL ALARCÓN (SERVITEC VIÑA)	32 2489026	6 ORIENTE # 1164
ISLA DE PASCUA	LUIS DIAZ VENEGAS	32 551869	ARA ROA RAKEI S/N°
LOS ANDES	JUAN MARTINEZ PEREZ	34 407587	MAIPU # 535 - B
SAN FELIPE	ALONSO ROJAS	34 506713	CALLE 3 # 1670 CODOMINIO EL CARMEN
SAN ANTONIO	GUILLERMO ABARCA	35 231435	BATISCAFO # 1045, ALTO MIRADOR
RANCAGUA	PATRICIO MIRANDA	72 230009	CUEVAS # 871
	JORGE GONZALEZ SALAMANCA	72 225225	RUBIO # 267
RENGO SAN FERNANDO	DAVID MORA	72 681325	LA PANDINA # 425
CURICO	ALFREDO ARENAS AVS LTDA	75 311561	CARMEN # 860
TALCA	HUMBERTO ABARZA	71 224877	2 SUR # 1640
	MANUEL HONORATO MORALES	71 233858	2 SUR # 1791
LINARES	CARLOS BICHET TECNIHOGAR	73 213031	LAUTARO # 553
CHILLAN	CRISTIAN VIDAL	42 214516	ISABEL RIQUELME # 754 LOCAL 32
	LUIS AMESTICA AMESTICA LTDA	42 272231	ECUADOR # 584
CAUQUENES	CRISTIAN YAÑEZ		ANTONIO VARAS # 808
CONCEPCION	TECNOGAS	41 2465593	ANGOL # 1272 A
LOS ANGELES	ROBERTO CASTILLO	43 323523	COLO-COLO # 712
TEMUCO	RAMON TORRICO	45 346979	PJE COILACO # 0815
	LUIS LAGOS	45 244830	SAN MARTIN # 02170
	EDUARDO FIERRO	45 910615	GRAL MACKENNA # 46
	CITYGAS LTDA	45 405799	LANALHUE # 1455
PUCON	CARLOS PEREZ	45 442742	CALLE PERU # 485
VALDIVIA	REINALDO PATIÑO	63 525003	PEDRO DE VALDIVIA # 512
	JORGE CARCAMO	63 218193	BAQUEDANO # 721
OSORNO	GUILLERMO ALEJANDRO RIVERA	64 216253	PATRICIO LYNCH # 1659
PUERTO MONTT	MIGUEL GUASP TRIC-C	65 262016	DOCTOR MARTIN # 559 OF B
COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	67 232411	SIMPSON # 780
PUNTA ARENAS	MAURICIO LOPEZ	61 241459	BALMACEDA # 495
PTO. NATALES	CAMILO CULUM MAGAN	61 414450	PJE DON BOSCO # 0173

Para mayor información consulte nuestra página web: www.albintrotter.cl

NOTAS

NOTAS

NOTAS

POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto: _____

Nº de serie: _____

Fecha de compra: _____

Nº factura / boleta comercial e industrial: _____

Nº factura / boleta distribuidor: _____

Trotter S.A. garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1. Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.

2. La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.

3. Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses **Trotter S.A.** otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta completar 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 5 de la presente póliza. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita.

4. Para todos los productos móviles la garantía se da en el lugar del Servicio Técnico Autorizado, no se concurre a domicilio.

5. Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas o daños causados por mala instalación.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Mala instalación eléctrica.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.
- Problemas o daños causados por un mal uso del artefacto.
- Daños causados por variaciones de voltaje o ciclaje.
- Daños ocasionados por conexiones eléctricas deficientes.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter
Lourdes 728 Quinta Normal - Santiago
Fono: 600 444 8000 • atencioncliente@albintrotter.cl • www.albintrotter.cl

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 444 8000

atencioncliente@albintrotter.cl

VENTAS

Teléfonos (56-2) 596 2520, 596 2521, Fax 596 0887

contacto@albintrotter.cl

www.albintrotter.cl